

# L'Espresso

## LE CATTIVE ABITUDINI

**LA LOCALITÀ.** Erbusco è a un chilometro o poco più dal casello di Rovato dell'autostrada Milano-Venezia; per maggior precisione: a mezzo del tronco più tribolato, Bergamo-Brescia. Quando ci sei, cancelli lo stress già col primo bicchiere: il belpaese lombardo è vera e propria capitale enoica della Francia Corta. Potrei parlarti di vigne e vignaioli millanta volte che tutta notte canta: da decenni qui sono prodotti gli Spumanti meglio "denominati" d'Italia.

Dico oggi solo di Maurizio Zanella che, pur giovanissimo (beato lui), va via via aggiungendo alla serie degli Spumanti della sua azienda agricola Ca' del Bosco per elogi senza pari, vini tranquilli di concettosa perfezione.

È uscito anni fa — dopo un viaggio californiano che aveva illuminato me, lui e il suo elettivo gemello, Giacomo

## ITINERARI DEL VINO

di Luigi Veronelli

mo Bologna — con un uvaggio "alla bordolese" — Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot — vinificato in carati, cui aveva dato il suo stesso nome, Maurizio Zanella, reso certo dello straordinario successo dai numerosi, esaurienti assaggi.

Propone ora un vino "alla borgognona" di sola uva chardonnay, vinificata in carati, cui dà il nome sic et simpliciter, della sua azienda: Ca' del Bosco. I suoi esami, dei due anni in uscita, sono esemplari sia della bontà del vino, sia della "problematicità".

**CHARDONNAY. CA' DEL BOSCO 1983.** Colore giallo oro piuttosto carico; bouquet ben dichiarato e caratteristico (si avvertono netti l'uva matura, la noc-

ciola grigliata e il tabacco); sapore intenso, secco senza asperità, anzi sin quasi grassezza, stoffa ampia ed elegante.

**CHARDONNAY. CA' DEL BOSCO 1984.** Giallo dorato chiaro, netto e brillante; bouquet molto fine ed elegante (sentori di piccoli frutti e di liquerizia); maestoso ma tuttavia leggero, immediato e sensuale.

I due vini, destinati secondo me ad immaginabile lunga vita, sono consigliabili — serviti secondo matrimonio dai sette e i dodici gradi centigradi — sui frutti di mare nobili (ostriche in primis), crostacei, primi piatti leggeri e, addirittura, carni bianche. Maurizio ha ora in elevazione, sempre in carati, un Pinot nero i cui assaggi mi fanno pensare a

spropositi. Qual mai sarà il suo nome?

**LA GOLA.** Cucina regionale o cucina creativa? Per la prima siediti da Bertoli, telefono 030/7241017, chiuso il lunedì, ed assaggia le pappardelle al ragu d'anitra e il manzo di Rovato all'olio. Per la seconda, "Al XII Miglio", telefono 030/7267166, chiuso la domenica e "lascia ti serva lui come gli ispira".

CA' DEL BOSCO

*millenovecentotantaquattro*